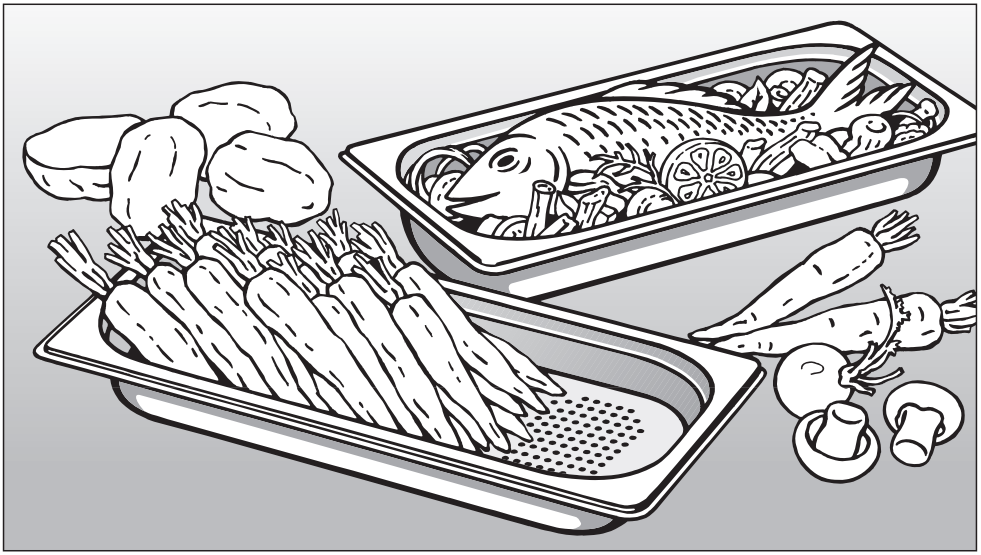
Gebruiks- en montagehandleiding



Stoomoven
DG 1050

Lees **beslist** de gebruiks- en montage-handleiding voordat u uw apparaat plaatst, installeert en in gebruik neemt.
Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan uw apparaat.

NL

M.-Nr. 06 643 780

Inhoud

Algemeen 4
Model 4
Bijgeleverde accessoires 5
Bij te bestellen accessoires 6

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen 8

Een bijdrage aan de bescherming van het milieu 13

Vóór het eerste gebruik 14
Het instellen van de waterhardheid 14
Reiniging voor het eerste gebruik 15

Bediening 16
Voor ieder gebruik 16
Het instelprincipe 16
Apparaat inschakelen en temperatuur instellen 17
Het instellen van de bereidingstijd 18
Na de start 19
Het onderbreken van de bereiding 19
Na afloop van de bereidingstijd 20
Na gebruik 20
Water bijvullen 20

Praktische toepassingen 21
Kookgerei 21
Stomen 23
Verwarmen 27
Ontdooien 28
Inmaken 30
Het bereiden van complete maaltijden 31
Blancheren 32
Het bereiden van yoghurt 32
Het desinfecteren van zuigflessen 33

Inhoud

Reiniging en onderhoud 34
Algemeen 34
Front en behuizing 34
Ovenruimte 35
Condensschaal, rooster, stoomovenpan 35
Waterreservoir 36
Dichting waterreservoir 37
Ontkalken 38

Programmering 40

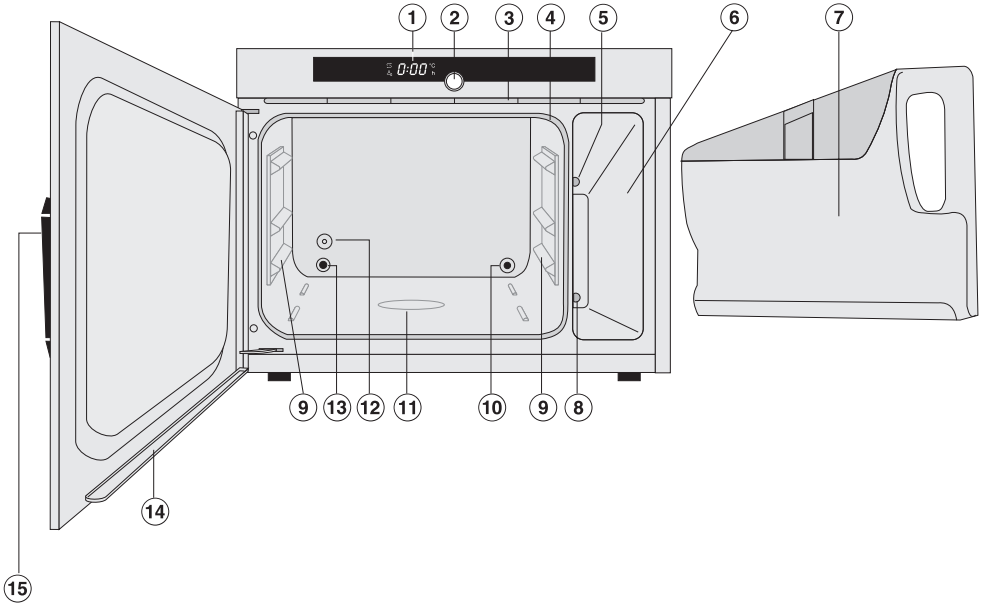
Nuttige tips 41

Klantcontacten / typeplaatje 43

Technische gegevens 44

Algemeen

Model



① Display
met symbolen voor:
- Water bijvullen
- Ontkalken
- °C Temperatuur
- h Bereidingstijd

② Functieschakelaar

③ Wasemafvoer

④ Deurdichting

⑤ Stoomkanaal

⑥ Ruimte waterreservoir

⑦ Waterreservoir (stoomaggregaat) met inzet

⑧ Steekcontact

⑨ Geleiderails

⑩ Stoomtoevoer

⑪ Bodemverwarmingselement

⑫ Temperatuurvoeler

⑬ Stoomafvoer

⑭ Opvanggoot deur

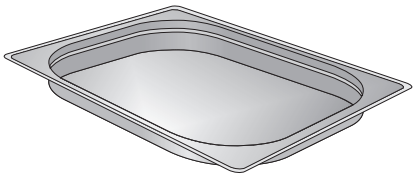
⑮ Deuropener

Bijgeleverde accessoires

U kunt alle accessoires nabestellen. Meer informatie over de bestelmogelijkheden vindt u in de rubriek "Bij te bestellen accessoires".

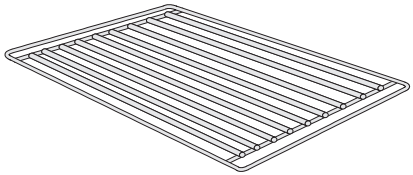
**Condensschaal,
inhoud 2,0 l
(nuttige inhoud 1,7 l)**

Voor het opvangen van condens
Gastro-Norm-maat GN 1/2
325x265x40 mm (BxDxH)



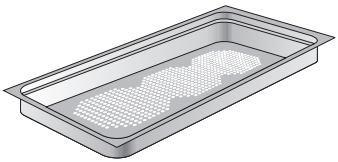
Rooster

Draagrooster voor kookgerei



**2 stoomovenpannen DGGL 1,
met gaten, inhoud 1,5 l
(nuttige inhoud 0,9 l)**

Voor stomen
Gastro-Norm-maat GN 1/3
325x175x40 mm (BxDxH)

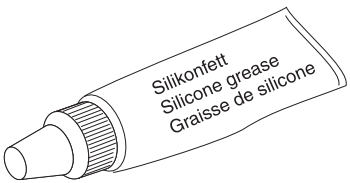


Kookboek

Voor het kookboek is een antwoordbon bijgevoegd

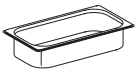
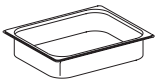
Siliconenvet

Voor het invetten van de dichting in het waterreservoir

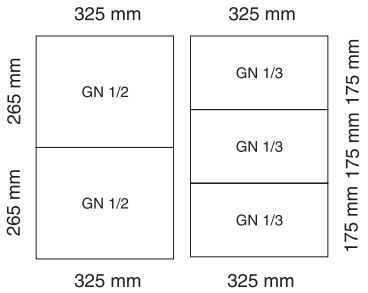


Bij te bestellen accessoires

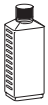
Stoomovenpannen (roestvrij staal)

Aanduiding		Toepassing	Inhoud / nuttige inhoud in l	Hoogte in mm	Breedte x diepte in mm
	DGG 2 zonder gaten (GN 1/3)*	Voor het bereiden van gerechten in sauzen en fond, alsmede voor pasta en rijst	2,5 / 2,0	65	325 x 175
	DGG 3 zonder gaten (GN 1/2)	Als DGG 2, maar dan dieper	4,0 / 3,1	65	325 x 265
	DGGL 4 met gaten (GN 1/2)	Voor gerechten die niet in een saus worden bereid (groente, vis en vlees)	4,0 / 3,1	65	325 x 265
	DGGL 5 met gaten (GN 1/3)	Voor het bereiden van groente, vis, vlees en aardappelen	2,5 / 2,0	65	325 x 175
	DGGL 6 met gaten (GN 1/3)	Voor het blancheren of bereiden van groente	4,0 / 2,8	100	325 x 175
	DGG 7 zonder gaten (GN 1/3)	Voor het bereiden van gemiddelde hoeveelheden soep of eenpansgerechten	4,0 / 2,8	100	325 x 175
	DGGL 8 met gaten (GN 1/2)	Als DGGL 4, maar dan lager	2,0 / 1,7	40	325 x 265
	DGD	Deksel voor de DGG 2 en DGG 7	-	-	-

* Gastro-Norm-maat (bijvoorbeeld GN 1/3)
De maat 1/3 of 1/2 geeft aan hoe breed en diep de pannen zijn (zie onderstaande afmetingen)



Reinigings- en onderhoudsmiddelen

Aanduiding		Toepassing
	Ontkalkingstabletten 6 stuks	Voor het ontkalken van stoomovens en koffieautomaten van Miele
	Onderhoudsmiddel voor roestvrij staal 250 ml	Voor roestvrijstalen fronten: voor het eenvoudig verwijderen van (water-) vlekken en vingerafdrukken
	Reinigingsmiddel voor ceran-platen 250 ml	Voor het verwijderen van verkleuringen op het bodemverwarmingselement als gevolg van neerdruppelend vocht

Contact:

De genoemde originele Miele-onderdelen zijn verkrijgbaar via
- uw Miele-vakhandelaar en
- Miele Nederland. Zie ook de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing.

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u uw apparaat voor het eerst gebruikt. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan het apparaat.

Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen die in staat zijn het apparaat veilig te bedienen en die volledig op de hoogte zijn van de inhoud van de gebruiksaanwijzing!
Plak het typeplaatje dat u bij de documentatie van het apparaat vindt op de daarvoor bestemde plaats in het hoofdstuk "Typeplaatje".

Bewaar de gebruiksaanwijzing en geef deze door aan een eventuele volgende eigenaar.

Technische veiligheid

Het apparaat mag uitsluitend op een geaarde contactdoos worden aangesloten die volgens de voorschriften is geïnstalleerd. De zekering dient minimaal met 10 A te geschieden. Voordat u het apparaat aansluit, dient u de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten beslist overeenkomen om beschadiging van het apparaat te voorkomen. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.

De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gewaarborgd als het wordt aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd aardingssysteem. Het is belangrijk dat u dit controleert en in geval van twijfel de huisinstallatie door een vakman laat controleren. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan door een ontbrekende of beschadigde aarddraad (bijvoorbeeld een elektrische schok).

Wordt het apparaat met een verlengkabel op de netspanning aangesloten, dan moeten de verlengkabel en de stekkerverbinding tegen vocht geïsoleerd zijn.

Open in geen geval de ommanteling van het apparaat.
Wanneer onderdelen worden aangeraakt die onder spanning staan of wanneer elektrische of mechanische onderdelen worden veranderd, levert dit gevaar op voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat het apparaat niet meer goed functioneert.

Gebruik het apparaat niet als de aansluitkabel beschadigd is. Als de aansluitkabel moet worden vervangen, moet een kabel van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie) worden gebruikt.

Verantwoord gebruik

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

Gebruik het apparaat alleen voor de toepassingen die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan en kan gevaarlijk zijn. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door gebruik voor andere doeleinden dan hier aangegeven of door foutieve bediening.

Dompel het waterreservoir niet in water en reinig het niet in de vaatwasser. U loopt anders kans op een elektrische schok als u het reservoir terugplaatst!

Giet het waterreservoir na elk gebruik leeg. Dit in verband met de hygiëne en om condensvorming in het apparaat te voorkomen.

Wis na elk gebruik het opvanggootje met een doek droog.

Laat de deur openstaan, zolang de ovenruimte nog vochtig is.

Als u het apparaat gedurende een langere periode niet gebruikt (bijvoorbeeld tijdens vakanties), reinig het dan nog eens grondig om geurvorming, etc. te voorkomen. Ga daarbij te werk zoals beschreven in de rubriek "Reiniging voor het eerste gebruik". Laat de ovendeur daarna openstaan.

Kinderen

Voorkom dat kinderen de deur van het apparaat openen als het wordt gebruikt. Houd kinderen op een afstand, totdat het apparaat voldoende is afgekoeld en er geen verbrandingsgevaar meer bestaat.

Het apparaat is bedoeld voor gebruik door volwassenen die volledig op de hoogte zijn van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing. Kinderen kunnen de gevaren van een apparaat niet altijd goed inschatten. Houd daarom voldoende toezicht.

Laat kinderen niet met het apparaat spelen.

Aan de scharnieren van de deur kunt u zich bezeren. Let vooral op kinderen.

Voorkom dat kinderen aan de geopende deur gaan hangen.

Verpakkingsmateriaal (zoals folies en piepschuim) kan gevaarlijk zijn voor kinderen. Verstikkingsgevaar! Bewaar het verpakkingsmateriaal dan ook buiten het bereik van kinderen en zorg dat het zo snel mogelijk wordt afgevoerd.

Als u het apparaat afdankt, trek dan de stekker uit het stopcontact. Maak de stekker en de aansluitkabel onbruikbaar. U voorkomt daarmee dat het apparaat gevaar oplevert, bijvoorbeeld voor spelende kinderen.

Het voorkomen van schade aan het apparaat

Verhit in dit apparaat geen afgesloten conserven en maak geen conserven in het apparaat in. In de verpakking kan overdruk ontstaan, waardoor de verpakking uiteen kan spatten en de ovenruimte beschadigd kan raken. Daarnaast loopt u het risico zich te branden of anderszins letsel op te lopen.

Bewaar reeds bereide gerechten niet in de oven, want dat zou corrosie kunnen veroorzaken.

Gebruik geen voorwerpen in de ovenruimte die kunnen roesten. Dit kan corrosie tot gevolg hebben.

Gebruik voor het ontkalken ontkalkingstabletten (zie ook "Bij te bestellen accessoires") of een normaal ontkalkingsmiddel op citroenzuurbasis. Houdt u zich aan de veiligheidsinstructies en de doseringsaanwijzingen.

Reinig het apparaat nooit met een stoomreiniger. De stoom kan in aanraking komen met onder spanning staande delen en kortsluiting veroorzaken. Door de stoom kunnen ook het oppervlak en onderdelen van het apparaat blijvend beschadigd raken, waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.

Het apparaat is zo ingesteld dat er na gebruik altijd restwater in het reservoir achterblijft. Als er geen restwater achterblijft, is er sprake van een storing. Neem dan contact op met de afdeling Klantcontacten.

Het voorkomen van brandwonden

Het apparaat moet zodanig worden geplaatst dat de gebruiker de inhoud van de ovenpannen op de bovenste inschuifhoogte kan zien. Alleen zo kan worden voorkomen dat de gebruiker zich brandt aan overstromende gerechten of heet water.

Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet, met name het bovenste gedeelte (stoom) en de binnenkant van de deur, en blijft dat ook nog enige tijd nadat het apparaat is uitgeschakeld.

Als u de deur van het hete apparaat opent, komt er stoom vrij. Doe daarom een stap terug en wacht totdat de stoom is vervluchtigd.

In het opvanggootje van de deur bevindt zich heet water. Open de deur dan ook voorzichtig, zodat het water niet overloopt!

Trek altijd ovenwanten aan of gebruik pannenlappen als u met het hete apparaat werkt. De ovenwanten of pannenlappen mogen niet nat of vochtig zijn, omdat ze de warmte dan beter geleiden. U kunt zich branden!

Voorkom dat de condensschaal en de ovenpannen overstromen als u deze in de ovenruimte zet of eruit haalt. Vermijd ook elk contact met de hete stoom en de hete ovenwanden. U kunt zich hieraan branden!

Voorkom dat het waterreservoir kantelt als u het uit het apparaat haalt en neerzet. U kunt zich aan het hete water branden.

Als het apparaat defect is

Wanneer u een defect aan het apparaat constateert, schakel dan eerst het apparaat uit en daarna de hoofdschakelaar van de huisinstallatie. Draai smeltveiligheden er volledig uit. Trek vervolgens ook de stekker uit het stopcontact. Pak de aansluitkabel bij de stekker vast.
Bel nu de afdeling Klantcontacten.
Zorg dat er geen spanning op het apparaat komt, totdat het defect is verholpen.

Reparaties mogen alleen door een vakman worden uitgevoerd. Bij ondeskundig uitgevoerde reparaties loopt de gebruiker grote risico's en kan het apparaat beschadigd raken. Open nooit de ommanteling van het apparaat.

Als dit apparaat binnen de garantieperiode defect raakt, mag het alleen door Miele Nederland worden gerepareerd, anders vervalt de garantie.

Het voorkomen van andere gevaren

Als u een stopcontact in de buurt van het apparaat voor een ander apparaat gebruikt, mag het aansluitsnoer ervan niet tussen de deur van het apparaat beklemd raken, anders kan de kabelisolatie beschadigd raken. U kunt dan een elektrische schok krijgen.

Zorg ervoor dat gerechten altijd voldoende worden verhit. Eventuele bacteriën in het eten worden alleen gedood, wanneer de temperatuur hoog genoeg is (> 70 °C) en lang genoeg wordt aangehouden (> 10 min.).

Wees voorzichtig als de deur openstaat, vooral ten aanzien van de randen, de hoeken en de deurhaak. U kunt zich hieraan verwonden.

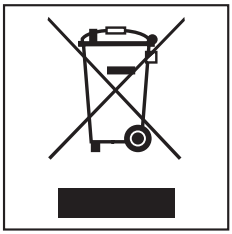
Gebruik alleen kunststof serviesgoed dat bestand is tegen hoge temperaturen (tot 100 °C) en hete stoom. Het materiaal kan anders smelten, broos worden of gemakkelijk breken.

Het verpakkingsmateriaal

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een zo gering mogelijke belasting van het milieu en de mogelijkheden voor recycling. Hergebruik van het verpakkingsmateriaal remt de afvalproductie en het gebruik van grondstoffen. Vaak neemt de leverancier de verpakking terug. Als u de verpakking zelf wegdoet, informeer dan bij de reinigingsdienst van uw gemeente waar u die kunt afgeven.

Het afdanken van het apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die voor het functioneren en de veiligheid van het apparaat nodig waren. Als u het apparaat bij het gewone afval doet of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Verwijder het afgedankte apparaat dan ook nooit met het gewone afval.



Lever het apparaat in bij een gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparatuur.

Het afgedankte apparaat moet tot die tijd buiten het bereik van kinderen worden opgeslagen. Hierover vindt u meer informatie in het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies en waarschuwingen".

Het instellen van de waterhardheid

Uw apparaat staat standaard ingesteld op hardheidsgraad IV (zeer hard 4).

Als de waterhardheid in uw regio een afwijkende waarde heeft, dient u zelf de juiste waarde in te stellen.

De hardheid van het water kunt u vaststellen met behulp van de bijgeleverde teststrip. Maar u kunt ook contact opnemen met het waterleidingbedrijf.

De waterhardheid wordt aangegeven in hardheidsgraden (I tot IV) of in graden Duitse hardheid (1 tot >21 °dH).

Hardheids-graad	Display	°dH
I (zacht)	1	1-7 °dH
II (gemid-deld)	2	8-14 °dH
III (hard)	3	15-21 °dH
IV (zeer hard)	4	>21 °dH

Ga als volgt te werk:

Het apparaat is **uitgeschakeld**.

- Druk op de functieschakelaar en draai de knop iets naar links.
- Laat de functieschakelaar los.

In het display verschijnt "P 1".

- Draai aan de functieschakelaar totdat in het display "P 3" verschijnt.

- Druk op de functieschakelaar om de waarde te bevestigen.

In het display verschijnen een "4" en het symbool ⇄.

- Draai aan de functieschakelaar totdat in het display de gewenste waterhardheid verschijnt, bijvoorbeeld "3" voor hard.
- Druk op de functieschakelaar om de waarde te bevestigen.

In het display verschijnt "P 3".

- Druk op de functieschakelaar totdat het display dooft.

Reiniging voor het eerste gebruik

U opent de deur door links op de deuropener te drukken. De deur springt dan een stukje open.

Haal het waterreservoir uit het apparaat en verwijder de inzet (zie ook het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud"). Spoel het waterreservoir en de inzet grondig met heet water om. Doe dat handmatig en gebruik geen afwasmiddel!

Reinig het waterreservoir en de inzet niet in de vaatwasser. Dompel het waterreservoir niet in water!

Haal alle accessoires uit de ovenruimte en reinig deze met een sopje van afwasmiddel of in de vaatwasser.

Het apparaat is in de fabriek met een onderhoudsmiddel behandeld. Reinig de ovenruimte met een sopje van afwasmiddel om dit middel te verwijderen.

Vul het waterreservoir met water (zie de rubriek "Voor ieder gebruik") en schakel het apparaat gedurende 15 minuten in op 100 °C. Ga daarbij te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "Bediening".

Hierdoor worden de watervoerende delen doorgespoeld en wordt het kookpunt van het water gejusteerd. Het kookpunt wordt bepaald door de hoogteligging van de woonplaats.

Na een **verhuizing** moet het kookpunt ook op de nieuwe locatie worden gejusteerd als het hoogteverschil minimaal 300 meter bedraagt. Voer daartoe het ontkalkingsprogramma uit (zie "Reiniging en onderhoud").

Houdt u er rekening mee dat bij dit eerste gebruik en bij het eerste ontkalken na een verhuizing veel stoom vrijkomt.

Voor ieder gebruik

- Plaats de condensschaal altijd op de bodem van het apparaat, als u met ovenpannen met gaten werkt. Het wegdruppelende vocht wordt dan opgevangen.
- Vul het waterreservoir.

Voor het vullen hoeft u de inzet niet uit het reservoir te halen.

Gebruik uitsluitend **leidingwater**, geen gedestilleerd water of mineraalwater!

Het waterniveau moet zich tussen de beide markeringen bevinden (min. 0,75 l, max. 1,2 l). De markeringen bevinden zich aan de binnen- en buitenkant van het waterreservoir. De bovenste markering mag niet worden overschreden! Pas de waterhoeveelheid aan de bereidingstijd aan. De maximale inhoud van 1,2 l is voldoende voor een bereiding van ca. 2 uur bij 100 °C, wanneer de deur niet wordt geopend.

U kunt de opwarmtijd verkorten als u het reservoir met heet water vult.

- Draag het waterreservoir met beide handen. Pas op dat het water niet overloopt! Schuif het reservoir tot aan de aanslag in het apparaat.

Als u het waterreservoir niet goed plaatst, zal de verwarming van het apparaat niet reageren en verschijnt na enige tijd de foutmelding *F20* (zie ook het hoofdstuk "Nuttige tips").

Het instelprincipe

Draai aan de functieschakelaar om een keuze te maken of een instelling uit te voeren. Druk op de schakelaar om uw keuze of instelling te bevestigen.

❶ Druk op de schakelaar om het apparaat in te schakelen.

❷ Bevestig de temperatuur of wijzig deze en bevestig de nieuwe waarde.

❸ Stel de bereidingstijd in en bevestig de waarde.

Het apparaat start automatisch.

Wordt de instelling niet binnen 15 minuten afgesloten, dan wordt het apparaat uitgeschakeld.

De verschillende stappen worden in het hoofdstuk "Bediening" uitvoerig beschreven.

Apparaat inschakelen en temperatuur instellen

- Druk **kort** op de functieschakelaar om het apparaat in te schakelen.

In het display verschijnt "100" en "°C" knippert.

U kunt de temperatuur instellen in stappen van 5 °C op een waarde tussen 40 °C en 100 °C.

- Draai aan de functieschakelaar om de gewenste temperatuur in te stellen.
- Druk op de functieschakelaar om de waarde te bevestigen.

U kunt de temperatuur op elk moment wijzigen. Druk 1 keer kort op de functieschakelaar. Het display wisselt dan naar de temperatuurinstelling en "°C" knippert. Stel de temperatuur in zoals in het voorgaande is beschreven.

Aanbevolen temperaturen

100 °C:
Voor het bereiden van levensmiddelen die niet temperatuurgevoelig zijn, zoals vlees, groenten, eenpansgerechten, soep en ovengerechten. Ook voor opwarmen.

85 °C:
Voor het behoedzaam bereiden van kwetsbare voedingsmiddelen, zoals vis.

60 °C:
Voor ontdooien.

Meer tips vindt u in het hoofdstuk "Praktische toepassingen" en in het kookboek.

Het instellen van de bereidingstijd

Na het bevestigen van de temperatuur verschijnen in het display 3 nullen en knippert de urenaanduiding "h".

- Stel met de functieschakelaar de gewenste bereidingstijd in, bijvoorbeeld 20 minuten.

U kunt een tijd instellen tussen 1 minuut (0:01) en 4 uur en 59 minuten (4:59).

- Druk op de functieschakelaar om de waarde te bevestigen.

U kunt de bereidingstijd op elk moment wijzigen. Druk 2 keer kort op de functieschakelaar. Het display wisselt dan naar de tijdinstelling en de "h" knippert. Stel de bereidingstijd in zoals in het voorgaande is beschreven.

De bereidingstijd die u voor de verschillende levensmiddelen moet instellen, vindt u in de volgende tabellen of in het kookboek. Daarbij is de bereidingstijd niet afhankelijk van de hoeveelheid, maar wel van de grootte van het product. Grote aardappelen bijvoorbeeld moeten langer worden gekookt dan kleine.

Om er zeker van te zijn dat de aangegeven bereidingstijden toereikend zijn, raden wij u aan niet meer dan 6-8 porties tegelijk te bereiden. Gebruik daarbij geschikt serviesgoed (zie ook de rubriek: "Kookgerei").

Na de start

Na het bevestigen van de bereidingstijd start het apparaat automatisch. U hoort eerst een ventilator en vervolgens geluiden die bij de stoomproductie ontstaan.

Tijdens de **opwarmfase** verschijnt in het display de actuele temperatuur in de ovenruimte. U kunt het stijgen van de temperatuur op het display volgen.

Bij de bereiding van gekoelde en ingevroren voedingsmiddelen daalt de temperatuur in de ovenruimte eerst en stijgt daarna slechts langzaam.

Zodra de ingestelde temperatuur bereikt is, wisselt het display naar de bereidingstijd. De **bereidingsfase** begint en de tijd loopt af.

De totale bereidingstijd (dus de tijd van het begin tot het einde van een bereiding) bestaat uit de opwarmtijd en de ingestelde kooktijd. De opwarmtijd (en daarmee ook de totale bereidingstijd) is afhankelijk van de te bereiden hoeveelheid en de temperatuur ervan.

Het onderbreken van de bereiding

U kunt een bereiding op elk moment onderbreken door de deur te openen.

De verwarming wordt uitgeschakeld en de resterende bereidingstijd opgeslagen.

Als u de deur van het hete apparaat opent, komt er stoom vrij. Doe daarom een stap terug en wacht totdat de stoom is vervluchtigd.

In het opvanggootje van de deur bevindt zich heet water. Open de deur dan ook voorzichtig, zodat het water niet overloopt!

Voorkom dat de ovenpannen overstromen als u deze in de ovenruimte zet of eruit haalt. Vermijd ook elk contact met de hete stoom en de hete ovenwanden. U kunt zich hieraan branden!

Als u de deur weer sluit, wordt de bereiding voortgezet.

Het apparaat wordt nu eerst weer op temperatuur gebracht. In het display ziet u de oplopende temperatuur in de ovenruimte. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, wisselt de displayweergave en loopt de resterende bereidingstijd af.

Na afloop van de bereidingstijd

Na afloop van de ingestelde tijd klinkt er een akoestisch signaal. In het display verschijnen 3 nullen en de "h" knippert.

- Druk op de functieschakelaar om het apparaat uit te schakelen.

Ook na het uitschakelen van het apparaat draait de ventilator nog enige tijd door. U kunt die nalooptijd verkorten door na het uitschakelen het waterreservoir uit het apparaat te halen.

Als u de deur van het hete apparaat opent, komt er stoom vrij. Doe daarom een stap terug en wacht totdat de stoom is vervluchtigd.

In het opvanggootje van de deur bevindt zich heet water. Open de deur dan ook voorzichtig, zodat het water niet overloopt!

Voorkom dat de ovenpannen overstromen als u deze uit de ovenruimte haalt. Vermijd ook elk contact met de hete stoom en de hete ovenwanden. U kunt zich hieraan branden!

Na gebruik

- Haal de condensschaal uit het apparaat en giet deze leeg.
- Haal het waterreservoir uit het apparaat en giet het leeg. Duw het waterreservoir bij het uitnemen iets omhoog.
- Reinig het hele apparaat na elk gebruik, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud". Wrijf alle onderdelen daarna weer droog.
- Laat de deur openstaan, zolang de ovenruimte nog vochtig is.

Het apparaat is zo ingesteld dat er na gebruik altijd restwater in het reservoir achterblijft. Als er geen restwater achterblijft, is er sprake van een storing. Neem dan contact op met de afdeling Klantcontacten.

Water bijvullen

Als er te weinig water in het reservoir zit, begint het symbool te knipperen. Als het apparaat in gebruik is, hoort u ook een akoestisch signaal.

- Controleer het waterniveau en vul eventueel water bij.
- Schuif het reservoir voorzichtig tot de aanslag in het apparaat.
- Sluit de deur.

De bereiding kan weer worden voortgezet.

Kookgerei

Het apparaat wordt met roestvrijstalen kookgerei geleverd. Daarnaast kunt u nog andere ovenpannen bestellen, al dan niet met gaten en met een verschillende grootte (zie ook de rubriek "Bij te bestellen accessoires"). Zo kunt u voor elk gerecht de meest geschikte ovenpan gebruiken.

Let hierbij op de volgende punten:

– Gebruik indien mogelijk ovenpannen met gaten, bijvoorbeeld voor groenten. De stoom kan dan van alle kanten bij het gerecht, waardoor het gelijkmatig gaar wordt.

– Voedingsmiddelen met een relatief grote doorsnede, zoals hele aardappelen, sluiten niet strak op elkaar aan. Daardoor ontstaan holle ruimten die voor stoom goed toegankelijk zijn. De bereidingstijd blijft zo gelijk, ook bij een volle ovenpan. U kunt voor dit soort voedingsmiddelen ook grotere ovenpannen gebruiken.

– Compacte gerechten (zoals ovenschotels) en voedingsmiddelen met een kleine doorsnede (zoals erwten en asperges) vormen nauwelijks holle ruimten, zodat de stoom nauwelijks kan binnendringen. De bereidingstijd neemt dan ook met de vulhoogte toe. Gebruik daarom bij voorkeur platte ovenpannen en vul deze niet hoger dan 3-5 cm. Verdeel grote hoeveelheden eventueel over meerdere platte ovenpannen, zodat de aanbevolen vulhoogte niet wordt overschreden. Alleen dan gelden de aangegeven bereidingstijden. Bij een grotere vulhoogte neemt de bereidingstijd toe.

– Als u meerdere ovenpannen in de oven plaatst, gebruik dan niet meer dan één pan met horecamaat GN 1/2. Het bereidingsresultaat kan anders ongelijkmatig worden.

– De capaciteit van het apparaat is voldoende voor 6-8 porties. Plaats geen grotere hoeveelheden in de oven.

Meer gebruikstips vindt u in de volgende rubrieken en in het kookboek.

Praktische toepassingen

U kunt ook eigen kookgerei gebruiken van glas, keramiek, porselein, kunststof, roestvrij staal of geëmailleerde pannen. Houd daarbij rekening met het volgende:

– Het kookgerei moet bestand zijn tegen temperaturen tot 100 °C en tegen hete stoom.

– Kookgerei met dikke wanden is minder geschikt, omdat de aangegeven bereidingstijden dan aanzienlijk toenemen.

– Zet het kookgerei op het bijgevoegde rooster.

– Houd tussen de rand van het servies en de bovenwand van de ovenruimte een afstand aan van minimaal 3 cm. Zo is gewaarborgd dat de stoom goed bij het gerecht kan.

Stomen

Gerecht	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Groente		
Bloemkoolroosjes	100	6-8
Sperziebonen	100	8-10
Broccoliroosjes	100	4-6
Erwten	100	3-5
Wortels, gesneden	100	6-8
Aardappelen, geschild, gehalveerd	100	20-25
Aardappelen in schil	100	25-28
Spruitjes	100	12-14
Asperge, wit	100	10-14
Knolrapen, blokjes	100	6-10
Vlees en worst		
Knakworstjes	90	2-4
Casselerrib, in schijven	100	6-8
Poularde, soepkip	100	50-60
Vis (vers)		
Zalmfilet	100	4-8
Scholfilet	85	5-7
Snoekbaarsfilet	85	5-7

Gerecht	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Ovenschotels		
Ovenschotel met gehakt	100	10-12
Ovenschotel met kwark	100	25-35
Ovenschotel met rijst	100	20-25
Peulvruchten		
Bonen, geweekt	100	20-60
Spliterwten, geweekt	100	20-40
Linzen, niet geweekt	100	20-25
Rijst en granen		
Granen, heel	100	16-35
Granen, gebroken	100	10
Rijst	100	zie verpakking
Eieren		
Eieren, zacht	100	3-4
Eieren, middelhard	100	5-6
Eieren, hard	100	8-10
Vruchten		
Appels, peren (in stukjes)	100	3-5
Rabarber	100	1-3
Zure kersen	100	2-4

Tips voor het gebruik van de stoomoven

– De bereidingstijden van stomen zijn over het algemeen gelijk aan die van koken in een kookpan.

– De stoom beschermt het voedingsmiddel tegen uitdrogen en de daarmee verbonden nadelen. De gerechten blijven heerlijk vochtig en sappig. Dat geldt niet alleen voor groente, maar ook voor deegwaren, nagerechten, vis en vlees.

– U kunt elke inschuifhoogte kiezen en tegelijk op meerdere niveaus koken. Een en ander is niet van invloed op de bereidingstijd.

– De gerechten worden niet bruin en krijgen geen korstje. Ze worden behoedzaam gestoomd, niet gebraden of gebakken. Dat is gezond en versterkt de eigen smaak van het voedingsmiddel.

– Wanneer u diepvriesproducten wilt koken, bijvoorbeeld groente, let er dan op dat deze niet samengeklonterd in de ovenpan liggen. Verklein de blokken zo nodig. De bereidingstijd komt overeen met die van verse groente.

– Diepvries- en verse groente met een gelijke bereidingstijd kunnen tegelijkertijd worden bereid.

– Laat diepvriesvis voor de bereiding deels ontdooien. Gebruik hiervoor de ovenfunctie "Ontdooien" (zie de betreffende rubriek).

– Bij stomen blijt de eigen smaak van gerechten beter behouden dan bij gewoon koken.Voeg daarom pas na de bereiding kruiden en specerijen toe.

– Als u gerechten met vocht bereidt, mogen de ovenpannen hooguit voor $^3/_4$ worden gevuld.

– Wellende voedingsmiddelen moeten in vocht worden bereid. Deegwaren moeten volledig met vocht zijn bedekt. Bij peulvruchten, granen, parboiled rijst, basmatirijst en wilde rijst dient de verhouding voedingsmiddel/water 1:1 te zijn, bij volkorenrijst 1:1,5 en bij risottorijst 1:2.

– De bereidingstijd van deegwaren vindt u op de verpakking.

– Het kookvocht verdampt niet. Het wordt opgenomen (zoals bij rijst) of blijft geheel behouden (zoals bij eenpansgerechten). U kunt het vocht na de bereiding gebruiken om er bijvoorbeeld een sausje van te maken.

– U kunt in de stoomoven ook sauzen binden. Voeg hiervoor meelballetjes toe aan de vloeistof (40 g meel en 40 g boter voor 0,5 l vloeistof).

– Vet ovenpannen met gaatjes in als u daarin vis wilt bereiden. Vet ovenpannen zonder gaatjes in als u daarin eiergerechten wilt bereiden.
– Als u vis of kleur afgevende voedingsmiddelen (zoals spinazie) in een ovenpan met gaatjes bereidt, voorkomt u smaakbeïnvloeding en verkleuringen (door naar beneden druppelend vocht) door de ovenpan meteen boven de opvangschaal (condensschaal) in de oven te schuiven.
– Gistdeeg kunt u in het apparaat laten rijzen bij een temperatuur van 40 °C. Dek de schaal af!
– Onbehandelde, zelfgeplukte appels zijn langer houdbaar, wanneer de appels gedurende 5 minuten op 50 °C worden verhit.

Verwarmen

Gerecht	Tijd in minuten
Groente	
Bloemkool, bonen	2
Koolraap, wortels	2
Bijgerechten	
Aardappelen (in de lengte gehalveerd)	3-4
Pasta, rijst	2-3
Vlees en gevogelte	
Braadvlees, gesneden, ca. 1,5 cm dik	3-5
Goulash	3-5
Kipschnitzel	3-5
Gehaktballen	3-5
Rollade, gesneden	3-5
Vis	
Visfilet	2-3
Visrollade, gehalveerd	2-3
Kant-en-klaargerecht	
Kippenragout met rijst	3-5
Gebraden varkensvlees met aardappelen en groente	3-4
Spaghetti met tomatensaus	2-3
Soepen/eenpansgerechten	
Eenpansgerecht	4-5
Groentesoep, crèmesoep, heldere soep	2-3

De stoomoven is ideaal voor het opwarmen van reeds bereide gerechten. Kies hiervoor een temperatuur van 100 °C.

Ga als volgt te werk:

- Doe het gerecht op een bord en dek het geheel af met een diep bord of hittebestendige folie.
- Bevestig de waarde 100 °C.
- Stel de tijd in (zie tabel).

Bereidingstip:

Verhit sauzen die apart geserveerd worden in separate, afgedekte schaaltjes.

Praktische toepassingen

Ontdooien

Ingevroren producten	Gewicht in g	Temperatuur in °C	Ontdooitijd in minuten	Doorwarmtijd in minuten
Vlees				
Goulash	500	60	30-40	10-15
Gehakt	250	50	15-20	10-15
Schnitzel, kotelet, braadworst	800	60	25-35	15-20
Gevogelte				
Kip	1000	60	40	15-20
Kippenbout	150	60	20-25	10-15
Kipschnitzel	500	60	25-30	10-15
Vis, zeevruchten				
Visfilets	400	60	15	10-15
Garnalen	300	60	4-6	5
Groente				
In één blok ingevroren	300	60	20-25	10-15
In deelblokjes	350	60	15	8-10
Vruchten				
Appelmoes	250	60	20-25	10-15
Bessen	300	60	8-10	10-12
Zuivelproducten				
Kaas	100	60	15	10-15
Room	250	60	20-25	10-15
Gebak				
Bladerdeeggebak	-	60	10-12	10-15
Gistdeeggebak	-	60	10-12	10-15
Brood	250	100	10-15	10-15
Broodjes	-	100	6-7	1-2

U kunt in uw oven ingevroren producten ontdooien. De ontdooitijden zijn dan aanzienlijk korter dan bij ontdooien op kamertemperatuur.

Ga als volgt te werk:

- Leg het gerecht in een ovenpan of op het rooster.
- Stel de temperatuur in (zie tabel).
- Stel de ontdooitijd in (zie tabel).

Tips voor het ontdooien

– Gebruik bij het ontdooien van levensmiddelen waarbij vocht vrijkomt, zoals gevogelte, het rooster met daaronder de condensschaal. De levensmiddelen komen dan niet in het vrijkomende vocht te liggen.
Gooi het vocht dat bij het ontdooien van gevogelte vrijkomt meteen weg en gebruik het in geen geval voor iets anders! Salmonellagevaar!

– Levensmiddelen waarbij tijdens het ontdooien geen vocht vrijkomt, kunt u zo uit de verpakking op het rooster of in een schaal doen.

– Vis hoeft voor de bereiding niet helemaal te worden ontdooid. Het is voldoende als de buitenkant zacht genoeg is om de kruiden op te nemen. Afhankelijk van de dikte is bij 60 °C 2 - 5 minuten voldoende.

– Maak producten die aan elkaar kleven (zoals bessen en stukken vlees of vis) na de helft van de ontdooitijd los en verdeel ze zo goed mogelijk.

– Laat na afloop de levensmiddelen nog enige tijd bij kamertemperatuur staan. Door deze doorwarmtijd (zie tabel) kan het product gelijkmatig ontdooien.

– Als levensmiddelen eenmaal zijn ontdooid, mogen ze niet nog eens worden ingevroren.

– Ontdooi ingevroren kant-en-klaargerechten volgens de aanwijzingen op de verpakking.

– Ontdooi gebak in een gesloten diepvrieszak.

Inmaken

In te maken product	Temperatuur in °C	Tijd in minuten*
Fruit		
Appels	90	50
Appelmoes	90	65
Bessen	80	50
Kruisbessen	80	55
Steenvruchten	85	55
Groente		
Bonen	100	120
Komkommer	90	55

* De aangegeven inmaaktijden hebben betrekking op 1-l-potten. Voor weckpotten van 0,5 l moet de inmaaktijd met 15 minuten worden verkort, voor potten van 0,25 l met 20 minuten.

Ga als volgt te werk:

- Plaats de condensschaal op de bodem van de ovenruimte en leg het rooster erop.
- Zet maximaal 4 voorbereide (even grote) weckpotten op het rooster, zodanig dat ze elkaar niet raken. De hete stoom kan dan goed tussen de potten komen.
- Stel de temperatuur in (zie tabel).
- Stel de tijd in (zie tabel).
- Maak gebruik van de restwarmte en haal de weckpotten pas 30 minuten na het uitschakelen uit de ovenruimte.
- Laat de potten daarna ca. 24 uur langzaam afkoelen, afgedekt met een doek.

Het bereiden van complete maaltijden

U kunt veel tijd en energie besparen, wanneer u in uw oven complete maaltijden bereidt.

Ga als volgt te werk:

- Schuif meerdere stoomovenpannen in het apparaat of zet het kookgerei naast elkaar op het ingeschoven rooster.

Omdat de diverse bestanddelen van een gerecht niet altijd dezelfde bereidingstijd hebben, moeten ze op verschillende tijdstippen in de oven worden gezet. Om dat op het juiste moment te doen, gaat u als in het volgende voorbeeld te werk:

Rijst	20 minuten
Roodbaarsfilet	6 minuten
Broccoli	4 minuten

- Zet eerst het gerecht met de langste bereidingstijd in de oven, in dit geval de rijst.
- Bevestig de waarde 100 °C.
- Stel het verschil in bereidingstijd in, dus de tijd tot het moment waarop het volgende product in de oven moet. In ons voorbeeld: 14 minuten.
- Zet na die 14 minuten het tweede product (roodbaarsfilet) in de oven.
- Stel het verschil in bereidingstijd ten opzichte van het derde product in, in ons voorbeeld: 2 minuten.
- Zet na die 2 minuten het derde product (broccoli) in de oven.
- Stel de bereidingstijd van het derde product in, in ons voorbeeld: 4 minuten.

Na afloop van de bereidingstijd kunt u het complete gerecht uit de oven halen.

Blancheren

In uw oven kunt u heel goed groenten en fruit blancheren om deze daarna in te vriezen.

Ga als volgt te werk:

- Doe de voorbereide groente (het fruit) in een ovenpan met gaten.
- Bevestig de waarde 100 °C.
- Stel een tijd in van 1 minuut.
- Dompel de groente (het fruit) na het blancheren in ijswater om het product snel af te koelen en laat het daarna goed uitdruppelen.

U kunt de groente (het fruit) nu invriezen.

Het bereiden van yoghurt

Ga als volgt te werk:

- Meng 100 g yoghurt (met levende culturen) met 1 l ongekoelde volle melk. De yoghurt en de melk moeten hetzelfde vetgehalte hebben.
  U kunt volle melk uit de winkel of verse melk gebruiken. Verse melk moet u echter eerst tot 90 °C verhitten (niet koken!) en vervolgens weer laten afkoelen, anders wordt de yoghurt niet stevig genoeg. Als u verse melk gebruikt, wordt de yoghurt iets steviger dan met gewone melk.
- Vul dit mengsel in 6 tot 7 glazen en dek deze met hittebestendige folie af. U kunt ook speciale yoghurtglazen gebruiken.
- Zet de afgesloten glazen op het rooster.
- Verlaag de temperatuur tot 40 °C.
- Stel de maximale bereidingstijd van 4 uur en 59 minuten in.
- Laat de yoghurt koud worden en bewaar deze daarna in de koelkast.

Pas als de yoghurt is afgekoeld, is deze op zijn dikst.

Het desinfecteren van zuigflessen

In het apparaat kunt u ook zuigflessen (en ander servies) desinfecteren. Na afloop van het programma zijn ze kiemvrij zoals bij het bekende uitkoken. Controleer wel eerst of alle onderdelen (ook de speen) bestand zijn tegen temperaturen tot 100 °C.

Ga als volgt te werk:

- Plaats de condensschaal op de bodem van de ovenruimte en leg het rooster erop.
- Haal het flesje uit elkaar en leg de onderdelen zo op het rooster dat deze elkaar niet raken. De hete stoom kan nu onbelemmerd alle onderdelen bereiken.
- Bevestig de waarde 100 °C.
- Stel een tijd in van 15 minuten.
- Droog na afloop alle onderdelen goed af met een schone theedoek. Zet de zuigflessen pas weer in elkaar als deze helemaal droog zijn. Alleen zo voorkomt u dat er opnieuw kiemvorming optreedt.

Algemeen

Reinig het apparaat na elk gebruik en wrijf het daarna weer droog. Laat het apparaat wel eerst afkoelen.

Sluit de ovendeur pas als het apparaat helemaal opgedroogd is.

Gebruik nooit een stoomreiniger voor het reinigen van dit apparaat. De stoom kan in aanraking komen met onder spanning staande delen en zo een kortsluiting veroorzaken. Bovendien kunnen door de stoom het oppervlak en onderdelen van het apparaat blijvend beschadigd raken, waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.

Gebruik nooit zand-, soda-/alkali-, zuur- of chloridehoudende reinigingsmiddelen, dan wel ovenspray, reinigingsmiddelen voor vaatwassers, staalwol, ruwe sponzen of harde borstels. Gebruik ook geen sponzen of andere hulpmiddelen die nog resten schuurmiddel bevatten. Deze tasten het oppervlak aan.

Gebruik voor de reiniging geen professionele afwasmiddelen maar alleen normale huishoudelijke afwasmiddelen.

Gebruik geen reinigings- of afwasmiddelen die alifatische koolwaterstoffen bevatten. Hierdoor kunnen de afdichtingen opzwellen.

Front en behuizing

U kunt het front, het bedieningspaneel en de behuizing afnemen met een sponsdoekje en een sopje van mild afwasmiddel. Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

Voor glazen oppervlakken kunt u ook een speciaal reinigingsmiddel voor glas gebruiken.

Voor het reinigen van de roestvrijstalen oppervlakken kunt u een niet-schurend reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken.
De oppervlakken blijven langer schoon als u daarnaast nog een onderhoudsmiddel voor roestvrij staal gebruikt (zie de rubriek "Bij te bestellen accessoires").
Verdeel een kleine hoeveelheid van het middel met een zachte doek over het gehele oppervlak.

Ovenruimte

Maak de ovenruimte, de bovenwand, de deurdichting, het opvanggootje, de binnenkant van de deur en de ruimte voor het waterreservoir na elk gebruik droog. De aanwezige condens kunt u gemakkelijk met een spons of een sponsdoekje verwijderen.

Verwijder vettige verontreinigingen met een mild sopje van afwasmiddel en wis het geheel met schoon water af.

Het bodemverwarmingselement kan na verloop van tijd verkleuren door het vocht dat erop terechtkomt. Deze verkleuringen kunt u eenvoudig met het ceran-reinigingsmiddel verwijderen dat ook geschikt is voor roestvrij staal (zie "Bij te bestellen accessoires"). Wis alles met schoon water af. Er mogen geen resten reinigingsmiddel achterblijven.

Als de deurdichting na verloop van tijd scheurtjes krijgt of poreus wordt, moet de dichting worden vervangen. U kunt een nieuwe dichting bestellen via de afdeling Klantcontacten. Meer informatie over de bestelmogelijkheden vindt u in de rubriek "Bij te bestellen accessoires".

Condensschaal, rooster, stoomovenpan

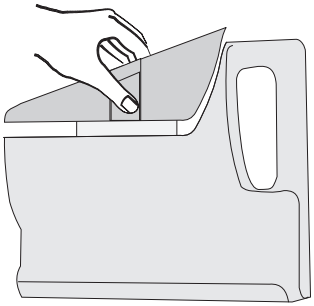
Het is aan te bevelen om de condensschaal, het rooster en de ovenpan na elk gebruik af te wassen en af te drogen.

De genoemde accessoires kunt u in de afwasautomaat reinigen.

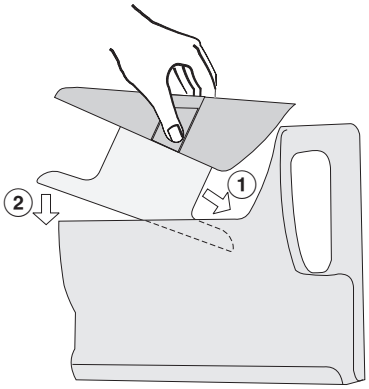
Waterreservoir

Haal het waterreservoir na elk gebruik uit het apparaat en giet het leeg. Maak het vervolgens droog. Haal daarvoor de inzet uit het reservoir.

- Druk op de beide vergrendelingspunten om de inzet te ontgrendelen en verwijder de inzet.



- Plaats de inzet pas weer in het reservoir als beide delen helemaal droog zijn. Het terugplaatsen gaat het best als u de inzet schuin in het reservoir steekt ① en vervolgens laat zakken ②.

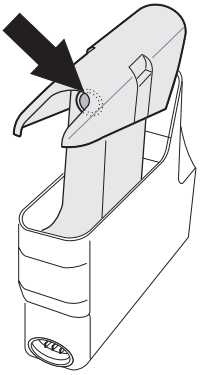


Het waterreservoir mag niet in water worden gedompeld en beslist niet in de vaatwasser worden gereinigd!

Giet het waterreservoir na elk gebruik leeg. Dit vanwege de hygiëne en om condensvorming in het apparaat te vermijden.

Gebruik geen ruwe sponzen of harde borstels.

Dichting waterreservoir



De dichting van het waterreservoir moet regelmatig worden ingevet. Als u het waterreservoir na verloop van tijd alleen nog met moeite kunt plaatsen of uitnemen of als de foutmelding *F20* verschijnt, moet de binnenkant van de dichting worden ingevet. Gebruik daarvoor een kleine hoeveelheid van het bijgeleverde siliconenvet (zie de rubriek: "Bijgeleverde accessoires"). Haal de dichting niet los!

Let op!

– Verwijder siliconenvet dat op de huid terechtkomt door afwissen of afspoelen.

– Als het vet in de ogen komt, moeten de ogen met veel water worden gespoeld.

– Waarschuw een arts, als het vet wordt doorgeslikt.

Mocht de dichting na verloop van tijd brokkelig of broos worden, dan moet de dichting worden vervangen. Vervang de dichting ook als op de bodem van de ruimte voor het reservoir meer water dan anders achterblijft.

Indien nodig kunt u een nieuwe dichting via de afdeling Klantcontacten bestellen. Meer informatie over de bestelmogelijkheden vindt u in de rubriek "Bij te bestellen accessoires".

Gebruik voor het insmeren alleen het bijgeleverde siliconenvet en beslist geen margarine, olie of andere huishoudvetten. De dichting kan anders uitzetten.

Ontkalken

Gebruik voor het ontkalken ontkalkingstabletten (zie ook "Bij te bestellen accessoires") of een normaal ontkalkingsmiddel op citroenzuurbasis. Houdt u zich aan de veiligheidsinstructies en de doseringsaanwijzingen.

Het apparaat attendeert u er na een bepaalde bedrijfsduur op dat het waterreservoir moet worden ontkalkt. Als u het apparaat inschakelt, verschijnen in het display het ontkalkingssymbool ⇆ en het getal *10*.

Het display geeft aan dat u het apparaat nog 10 keer kunt gebruiken, voordat het geblokkeerd wordt. Ontkalkt u het apparaat niet meteen, dan verschijnt bij een volgend gebruik het getal *9*, etc.

Uiteindelijk wordt het apparaat geblokkeerd. U moet het apparaat dan eerst ontkalken.

U kunt het ontkalkingsprogramma **handmatig** starten, voordat het apparaat geblokkeerd wordt. Druk daartoe 4 seconden op de functieschakelaar, terwijl het apparaat **uitgeschakeld** is.

Er klinkt een akoestisch signaal. In het display verschijnt "0:22 h" en het symbool ⇆ knippert.

Ga als volgt te werk:

- Maak in het waterreservoir een oplossing om het apparaat te ontkalken (totaal 1 liter). Gebruik hiervoor koud water en ontkalkingstabletten of een gewoon ontkalkingsmiddel op citroenzuurbasis. Houdt u zich aan de doseringsaanwijzingen.
- Schuif het reservoir tot de aanslag in het apparaat.
- Druk op de functieschakelaar.

Het ontkalkingsprogramma start, de dubbele punt knippert en het symbool ⇆ brandt continu.

Het ontkalkingsprogramma kan alleen in de eerste minuut worden onderbroken. Daarna niet meer.

Druk nooit voor afloop van de tijd op de functieschakelaar, anders moet u van voren af aan beginnen.

Als de laatste 10 minuten zijn aangebroken, klinkt er een akoestisch signaal en knippert het symbool .

- Haal het waterreservoir uit de oven en giet het leeg. Haal vervolgens de inzet uit het reservoir.
- Spoel het reservoir en de inzet grondig uit.
- Plaats de inzet weer terug, vul het reservoir met 1 liter schoon water en schuif het reservoir tot de aanslag in het apparaat.
- Druk op de functieschakelaar om het programma voort te zetten.

Na het ontkalken:

Na afloop van het ontkalkingsprogramma klinkt er een akoestisch signaal.

- Open de deur.
- Haal het waterreservoir uit het apparaat en giet het leeg.
- Schakel het apparaat uit en wrijf het droog.

Programmering

U kunt de in de tabel aangegeven instellingen wijzigen. U kunt meerdere instellingen na elkaar wijzigen.

Programma	Weergave	Instelling
P 1 Demo-functie	**OFF**	het apparaat wordt warm
	ON	het apparaat wordt niet warm
P 2 Volume akoestisch signaal	S1 tot **S4**	hoe hoger het getal, des te harder klinkt het signaal
P 3 Waterhardheid	1	zacht
	2	gemiddeld
	3	hard
	4	zeer hard

* De standaardinstelling is telkens vet gedrukt.

Ga als volgt te werk:

Het apparaat is **uitgeschakeld**.

- Druk licht op de functieschakelaar en draai de knop daarbij iets naar links.
- Laat de functieschakelaar los.

In het display verschijnt "P1".

- Draai aan de functieschakelaar totdat het gewenste programma verschijnt.
- Druk op de functieschakelaar om de keuze te bevestigen.
- Draai aan de functieschakelaar totdat de gewenste instelling verschijnt.
- Druk op de functieschakelaar om de keuze te bevestigen.
- Nadat u de gewenste instellingen heeft ingevoerd, drukt u op de functieschakelaar totdat het display dooft.

Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Ondeskundig uitgevoerde reparaties leveren gevaar op voor de gebruiker.

Wat moet u doen als . . .

... u na het uitschakelen van de oven nog een ventilatorgeluid hoort?

Het apparaat is voorzien van een ventilator die de wasem uit de ovenruimte afvoert. Als u het apparaat uitschakelt, draait de ventilator nog enige tijd door.

... u het apparaat niet kunt inschakelen?

Controleer of de zekering van de huisinstallatie doorgeslagen is.

Is dat niet het geval, haal dan ca. 1 minuut de elektrische spanning van het apparaat en wel als volgt:

– Schakel de hoofdschakelaar van de huisinstallatie uit c.q. draai de desbetreffende stop eruit of

– schakel de aardlekschakelaar uit.

Nadat de zekering, de hoofd- of de aardlekschakelaar weer is ingeschakeld, kunt u het apparaat weer normaal gebruiken. Waarschuw een elektricien of Miele Nederland als u de storing niet zelf kunt verhelpen.

... het apparaat niet warm wordt?

Controleer of het apparaat in de demo-stand staat (zie het hoofdstuk "Programmering").

... u het waterreservoir slechts met moeite tot de aanslag kunt inschuiven dan wel uit het apparaat kunt halen?

Vet de dichting van het waterreservoir met een kleine hoeveelheid siliconenvet in, zoals beschreven in de rubriek "Dichting waterreservoir".

... de opwarmfase ongebruikelijk lang duurt?

Controleer de bodem van het waterreservoir.
Als daar ongebruikelijk veel kalk is afgezet, moet de ingestelde waterhardheid worden gecontroleerd. Stel de juiste waterhardheid in, als dat nog niet is gebeurd (zie de rubriek "Het instellen van de waterhardheid") en ontkalk het apparaat zoals beschreven in de rubriek "Ontkalken".

Is de juiste waterhardheid ingesteld of doet het probleem zich opnieuw voor, neem dan contact op met Miele Nederland.

... het apparaat na een verhuizing niet meer overgaat van de opwarm- naar de bereidingsfase?

Het kookpunt van het water moet op de nieuwe locatie worden gejusteerd (zie "Reiniging voor het eerste gebruik").

... bij koken met het apparaat ongebruikelijk veel stoom vrijkomt of op andere plaatsen dan normaal?

Controleer of

– de deur goed dicht zit.

– de deurdichting overal goed aansluit. Druk de dichting eventueel zo aan dat deze overal goed zit.

– de deurdichting beschadigd is of scheurtjes vertoont. De dichting moet dan worden vervangen.

Is het probleem dan nog niet verholpen, neem dan contact op met de afdeling Klantcontacten.

... het symbool verschijnt en u eventueel een akoestisch signaal hoort?

Controleer of

– het waterreservoir tot aan de aanslag in het apparaat geschoven is.

– er voldoende water in het reservoir zit. Het waterniveau moet zich tussen de beide markeringen bevinden.

... na het inschakelen het symbool verschijnt en een getal tussen *1* en *10* of als "*0:22h*" verschijnt en het symbool knippert?

Het apparaat moet worden ontkalkt. Ga te werk zoals beschreven in de rubriek "Ontkalken".

... in het display *F05* of *F06* verschijnt?

Schakel het apparaat uit en neem contact op met Miele Nederland.

... in het display *F20* verschijnt?

Het apparaat wordt niet warm.

– Controleer eerst of het waterreservoir tot aan de aanslag in het apparaat geschoven is en schakel het apparaat uit en weer in.

– Mocht de storing opnieuw optreden, vet de dichting van het waterreservoir dan met een kleine hoeveelheid siliconenvet in, zoals beschreven in de rubriek "Dichting waterreservoir".

Als u het apparaat daarna nog niet in gebruik kunt nemen, schakel het apparaat dan uit en neem contact op met Miele Nederland.

... na verloop van tijd de deur geluiden maakt als u deze opent en sluit?

Smeer de deurscharnieren, bijvoorbeeld met het bijgeleverde siliconenvet.

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u

– uw Miele-vakhandelaar of
– de afdeling Klantcontacten van Miele Nederland B.V.

De gegevens van Miele Nederland B.V. vindt u op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing.

Voor een goede en vlotte afhandeling moet de afdeling Klantcontacten weten welk type apparaat u heeft en welk serienummer het heeft. Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

Voor informatie over het Miele-Service-Verzekering-Certificaat kunt u zich wenden tot uw Miele-vakhandelaar of de bijgaande folder raadplegen.

Plak hier het bijgevoegde typeplaatje. Controleer of de gegevens op het typeplaatje overeenkomen met de gegevens op het titelblad van deze gebruiksaanwijzing.

Technische gegevens

Aansluitkabel met stekker

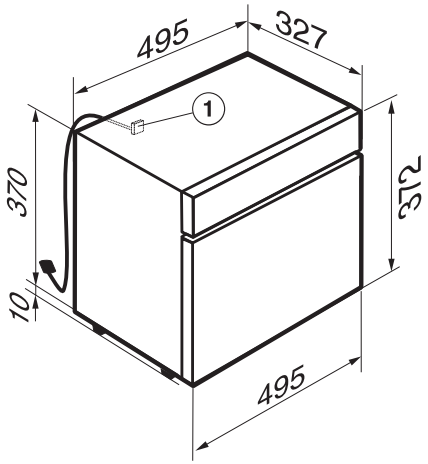
Stroomvoorziening: 230 V, 50 Hz

Aansluitwaarde: 2,2 kW

Afmetingen (H x B x D):
- Apparaat zie afbeelding
- Ovenruimte 24,0 x 33,5 x 27,5 cm

Gewicht: 19,3 kg

VDE-gekeurd: ja



① Aansluitkabel - aansluitpunt apparaat

Plan nu zelf een serviceafspraak via www.miele.nl.
Snel en gemakkelijk.

Bovendien vindt u op de Miele-website informatie over:

- brochures en gebruiksaanwijzingen
- gebruiksadviezen en tips
- onderdelen en accessoires
- stofcassettes en reinigingsmiddelen

U kunt ook bellen met onze afdeling Klantcontacten,
bereikbaar via (0347) 37 88 88

Miele Nederland B.V.
Postbus 166
4130 ED VIANEN
(0347) 37 89 11

Infocentrum Miele-inbouwapparaten:
De Limiet 2
4131 NR VIANEN

Wijzigingen voorbehouden / 0607

M.-Nr. 06 643 780 / 03
nl - NL